

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DE VENTURA DE LA VEGA, NÚMERO 6

(Próximo á la Carrera de San Jerónimo)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XXIV

Miércoles 7 de Agosto de 1901

NÚM. 2014

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cuberías, diríjase á D. Victoriano Echavarrí, de Olazagutía (Navarra).

DESASTRE VITÍCOLA

Ha ya dos meses que en todos los números de la CRÓNICA nos vemos obligados á dar cuenta del alarmante desarrollo que consiguen las plagas criptogámicas en no pocas regiones de España.

Los primeros términos atacados por el mildiu y los rots, según oportunamente lo anunciamos, fueron los de Montilla (Córdoba), Moguer (Huelva), Tudela (Navarra) y Ateca (Zaragoza), invadiendo después aquellos terribles hongos numerosos pueblos de las citadas provincias, todos, absolutamente todos los de Alava y Logroño, la mayoría de los de Zamora, Salamanca, León, Valladolid, Palencia, Burgos, Orense, Pontevedra y Cáceres, y bastantes de las de Albacete, Murcia, Valencia, Castellón, Avila y algunas otras. La difusión del mildiu ha sido verdaderamente asombrosa. Ciertamente esa es la característica de dicha parásita cuando encuentra la conjunción de humedad y calor necesaria para su vida y desarrollo, elementos que en este año tanto la viene prodigando nuestra perturbada atmósfera.

Por las cartas que publicamos en la correspondiente sección, se ve que el ataque del mildiu y los rots en los viñedos de las provincias de Valladolid, Zamora, Avila, Burgos y Cáceres es tan formidable como en las Riojas, Navarra, ribera del Jálón, Orense y demás comarcas de cuyas enormes pérdidas ya informamos en anteriores números. En Medina del Campo, Tudela de Duero, Rueda, La Seca, Tordesillas, Peñafiel, Pozal, Pollos, Coreses, Villaralbo, Morales del Vino, Madridanos y otros muchos pueblos de Castilla la Vieja, se considera destruida la mayor parte de la cosecha de uva.

El desastre vitícola que hoy lamentamos es, sin duda alguna, más grande que el de 1885.

En aquel funestísimo año, verdad es que el mildiu arrebató la cosecha de la mayoría de los pueblos de la cuenca del Ebro (Riojas, Navarra, Aragón y Cataluña), pero también recordamos que la invasión no traspasó la Brújula por el Norte; así como tampoco franqueó por el Sudeste los límites de Aragón, siendo, por fortuna, desconocida la plaga en las cuencas del Duero, Tago, Guadalquivir, Guadiana, Segura y Júcar, todas las cuales se encuentran ahora más ó menos infestadas.

En estos momentos conceptuamos labor imposible la de precisar la cuantía de las pérdidas ocasionadas por el mildiu y los rots, pero sí puede afirmarse que han mermado ya la próxima cosecha de vino en mucho mayor número de hectolitros que el que en 1900 exportamos á Francia.

Debemos también consignar, para que no padezca el justo crédito que como preservativo del mildiu y los rots tiene en los países vitícolas el *caldo bordeles* (mezcla cupro-cálcica), que los que le han usado con la fórmula recomendada por la CRÓNICA y además han dado los tratamientos en las épocas por nosotros fijadas, han salvado la cosecha.

Por desgracia no han sido muchos los propietarios que han seguido en un todo nuestros consejos. La casi totalidad nada han hecho para defender sus viñedos, lo que se explica por los precios ruinosos de los vinos; regular número se limitaron á aplicar la primera mano, con cuyo tratamiento lograron conservar indemnes sus vides el período que de ordinario dura el efecto del maravilloso preservativo, siendo invadidas á los pocos días del determinado para dar la segunda mano; pocos son los que dieron las dos en el tiempo que procede, pero los viñedos de esos pocos son irrecusables y elocuentísimos testimonios que están pregando la virtud del *caldo bordeles*.

La magnitud del desastre de que nos ocupamos cambiará seguramente la faz del negocio de vinos en España, sin embargo de lo poco que podemos prometernos de Francia, por motivos que nadie ignora, y de encontrarse en nuestras bodegas muy retrasada la venta de

la última cosecha. Sin estos factores adversos, bien presto se registrarían precios elavadosísimos en los mercados, especialmente en las comarcas más castigadas, en algunas de las cuales, conforme lo teníamos anunciado, ya se ha iniciado el alza.

La mejora de precios es franca y general en Rioja y Navarra, fluctuando en aquella entre tres, cuatro, y hasta cinco reales en cántara (16,04 litros).

Dicho movimiento llegará, aunque bastante debilitado, á las regiones no perjudicadas, y se acentuará en todas las de la Península así que sea conocido el espantoso déficit que la próxima vendimia ha de arrojar en infinidad de términos devastados por el mildiu y los rots.

CECILIO S. DE ZAITIGUI.

VINOS FINOS

Jiménez, Bañón y C.^{ta}—Yecla.

El adelanto en la elaboración y crianza de nuestros vinos, no puede negarse, es muy notable en la mayoría de las regiones productoras, contando ya todas ellas con marcas que demuestran que la viticultura es sin duda alguna la industria que más ha progresado en España.

En Yecla (Murcia), existe una casa, la de los Sres. Jiménez, Bañón y Compañía, que viene trabajando con habilidad suma las diversas clases de uvas de aquella importantísima comarca, y con tal inteligencia dirige las fermentaciones y mezcla de los mostos, así como su crianza, que los tipos que denomina Bronquina, Borgoña, Burdeos y Oporto, resultan irreprochables por la finura, viveza de color, aroma grado alcohólico y delicioso gusto.

Con sobrada justicia se otorgó á los Sres. Jiménez, Bañón y Compañía, medalla y diploma de honor en la Exposición Universal de Chicago de 1893 por los selectos vinos que elaboran en sus magníficas bodegas de Yecla.

Si los caldos de que nos ocupamos son excelentes, no es menos cierto que su presentación en las botellas que tenemos á la vista está hecha con muy buen gusto.

Reciban nuestra sincera felicitación los Sres. Jiménez, Bañón y Compañía, que dedican sus talentos y capitales á fomentar y dar crédito á la primera riqueza del país en que viven.

LOS VINICULTORES de Valencia y Murcia

El jueves último se celebró en los salones de la Cámara Agrícola de Valencia una importantísima reunión solicitada por una comisión de la Cámara de Jumilla y del Sindicato de viticultores de Requena, para tratar de dos asuntos de grandísimo interés, como lo son la creación de una federación regional de agricultores y la defensa de los intereses de la riqueza vitícola.

La comisión de la Cámara de Jumilla la formaban los Sres. Martínez (D. Roque) Guillén, Gregorio (D. Antonio) y Crespo, y la del Sindicato Vinatero de Requena, el presidente D. Francisco Masía y el secretario D. Antonio Francisco Penen, con cinco ó seis individuos de dicha agrupación.

El presidente de la Cámara Agrícola de Valencia, Sr. Ibañez de Lara, entorpecido previamente del objeto del viaje de los citados señores, los presentó á los socios de la Cámara y del Sindicato Central Vinatero, quienes estaban favorablemente dispuestos á los deseos de la comisión de referencia.

El Sr. Crespo, de la Cámara de Jumilla, expuso los deseos de los agricultores, que eran, en primer lugar, establecer la federación agrícola de Levante en igual forma y con las mismas bases que las ya creadas en Andalucía y Cataluña. En esta federación entrarían Valencia, Castellón, Alicante, Albacete y Murcia.

La Cámara de Jumilla, según manifestó el señor Crespo, deseaba que la iniciativa de este asunto fuera tomada por la de Valencia como capitalidad de la región, á lo que contestó el señor Ibañez de Lara que ya había hecho gestiones en este sentido cerca de las Cámaras de Alicante y Castellón, y que creía que se llegaría pronto á ver realizado este pensamiento. Para facilitar

estas gestiones, la Cámara de Jumilla remitirá á la de Valencia una relación de todas las Asociaciones de agricultores que simpatizan en las provincias de Murcia, Albacete y Alicante con la idea de la federación agrícola.

El segundo asunto, el de la cuestión vitícola, lo expuso habilmente el mismo Sr. Crespo, añadiendo que hacía también suyo el proyecto el Sindicato de Requena.

Este proyecto tiene dos partes: la primera es la supresión total del impuesto de consumos sobre el vino, y si no es posible, una gran rebaja en el impuesto hasta que guarde relación con el precio del producto gravado. La segunda parte se refiere á la fabricación y tributación de los alcoholes. No creen justo ni posible impedir la elaboración del alcohol industrial; pero sí que quede reducida á las melazas y los orujos considerándolos como residuos, é inutilizando este alcohol para beberlo, quedando destinado á usos industriales.

La elaboración del alcohol, vínicolo debe estar exenta de tributos y la del alcohol industrial pagar 35 pesetas por hectolitro.

Y como la administración pública ha demostrado que no puede recaudar este impuesto, debe encargarse á otra entidad que asegure su cobro.

La Cámara Agrícola de Valencia acogió muy bien ambas proposiciones, y prometió llevarlas adelante.

Los comisionados de Jumilla han quedado satisfechísimos del modo como los han recibido el Sindicato de Requena y la Cámara Agrícola de Valencia.

AL EXCMO. SR. MINISTRO DE INSTRUCCIÓN PÚBLICA

Los grandes propietarios de riqueza pecuaria y la clase Veterinaria hemos visto con sentimiento la omisión, sin duda involuntaria, que se hace de pensiones para que amplíen sus estudios en el extranjero los alumnos de la carrera de Veterinaria que hayan dado pruebas de capacidad y aprovechamiento, de la misma manera que, con gran espíritu práctico y progresivo, se concede para los alumnos de otras carreras comprendidas en el Real decreto dado por S. E. en reciente fecha.

El muy dignísimo y competente padre de V. E. (q. s. g. h.), gran propietario pecuario, hubiérase apresurado á rogar á V. E. la subsanación de tal preterición, á fin de que la interesantísima clase Veterinaria no quedase huérfana de aquella ampliación de estudios, de tanta importancia para ella y para el país en general, como lo sean las otras pensiones.

No hay más que revisar las sesiones del Congreso de la tuberculosis, acabado de celebrar en Inglaterra, para ver evidente y desinteresadamente el interesantísimo, el indispensable papel que ha desempeñado la clase Veterinaria, así en pro de la salud pública, en primer término, de la cual es su más celoso, inteligente y obligado defensor, como de la insustituible riqueza pecuaria.

Píjese V. E. en esta injustificada omisión, subsanarla, que es oportunísima la ocasión, y con ello hará seguramente un bien inmenso á la salud pública de este país y otro muy señalado á la riqueza pecuaria, agradeciéndole todos, y en particular la clase Veterinaria, que atiende esta petición, cuyo insignificante coste es seguro será recompensado con creces por los beneficios que traerá aquella ampliación de estudios.

Y perdone el atrevimiento de su servidor, q. b. s. m.,

P. V. LÓPEZ BRAVO.

NUESTRO COMERCIO con América

España, si quisiera y supiera—opina nuestro Cónsul en Valparaíso—volvería á ser el natural proveedor de la América del Sur.

Los mercados americanos están perdidos para la mayoría de nuestros productos, por la desidia, la ignorancia ó la informalidad de algunos exportadores. Esto se deduce de una interesante Memoria que hemos tenido ocasión de

leer, remitida al Ministro de Estado por el referido Cónsul español.

Como es lógico, las demás naciones han ocupado el puesto que dejamos vacante en esa exportación, y nos han sobrepujado de un modo extraordinario.

Echase de menos, entre nosotros, el gran comisionista que supla lo que el productor ó el fabricante no puede hacer por sí, y se encarece la necesidad de aprender, una vez por todas, que los mercados nuevos sólo pueden ser conquistados por el individuo, de ningún modo por el Estado, cuya misión meramente auxiliadora y protectora está bien definida.

«La colonia española en Chile—dice la citada Memoria—no cede en patriotismo, pruebas repetidas tiene dadas de ello, á la establecida en cualquier otro país; es, si no la más numerosa, acaso la que por su honradez y laboriosidad ha llegado, entre las españolas, á conseguir mayor crédito y estimación. A semejanza de lo que ocurre en las Repúblicas vecinas, la inmensa mayoría del comercio detallista es español, y compatriotas nuestros son también muchos y muy importantes importadores al por mayor. Dedicada por entero á la profesión del comercio, todos sus individuos gozan de desahogada posición, fundando en el trabajo su honrado vivir y sus títulos de gloria.»

Entre los medios de fomentar la exportación española, señala el Cónsul como propios de la iniciativa particular «los viajeros de comercio, los muestrarios, la seriedad en el servicio de pedidos, los embalajes y el estudio de las rutas», á propósito de las cuales señala la Memoria las deficiencias de las dos líneas marítimas que actualmente unen, sin transbordos, á España con Chile, ó sea la *Pacific Steam Navigation*, inglesa, y la *Kosmos*, alemana.

La primera no tiene interés alguno en dar facilidades á la exportación de productos que no sean de su país ó de él procedan; la segunda sólo hace escala una vez al mes en Cádiz, y aun algunos viajes la suprime.

Trasladamos las atinadas observaciones de nuestro celoso Cónsul en Valparaíso á las Cámaras de Comercio españolas y al Fomento del Trabajo Nacional.

ABONO PARA LA VIÑA

Los *Anales Agronómicos* han publicado un estudio de M. Warrington, de la Sociedad Real de Inglaterra, traducido por M. Demoussy, miembro del Instituto Agronómico, sobre el valor comparado, como abono, del nitrato de sosa y del sulfato de amoníaco. De este estudio, lleno de interés y de gran utilidad para los viticultores, vamos á reproducir las más importantes conclusiones.

Helas á continuación:

1.º Sobre un suelo desprovisto de calceáo, hay que prescindir del sulfato amoníaco; el nitrato es ciertamente preferible.

2.º Sobre un suelo rico en calceáo, no se deberán depositar las sales amoniacales en la superficie, sino enterrarlas con el arado.

3.º Es siempre preferible enterrar el sulfato de amoníaco.

4.º Las sales amoniacales, no siendo utilizadas por las plantas sino después de su transformación en nitrato, no darán buen resultado más que en las tierras húmedas.

5.º Para la aplicación superficial y sobre plantas que ya se encuentran en vegetación activa, emplear siempre el nitrato de sosa.

6.º El sulfato de amoníaco procede mucho más lentamente que el nitrato sobre los suelos pobres en caliza ó en abonos orgánicos.

7.º El carácter de la estación determina frecuentemente la superioridad de uno ú otro abono. En estación seca, el nitrato produce siempre los mejores resultados; en un sitio húmedo, leaventa frecuentemente el amoníaco.

8.º La superioridad del nitrato es debida en parte á la sosa que contiene; elemento que moviliza una fracción de potasa del suelo.

¿DEBE ENTRAR EL GANADO LANAR en el olivar?

Unos propietarios afirman que sí; otros, por el contrario, le niegan ro-

tundamente la entrada. Los primeros dan la razón de que los dueños de las ovejas pagan los gastos de poda y limpieza. Los segundos no suelen dar otras razones, en defensa de su criterio, sino las de que el ganado hace mucho daño. En la agricultura, como en todas las cosas de la vida, no se pueden sentar principios absolutos, sino que hay que amoldarse al medio ambiente que nos resulta más útil y ventajoso; así, pues, expondremos nuestro parecer.

Cuando el olivo está bien cuidado y sus haldas ó faldas llegan al suelo, se corre el riesgo de que el árbol enferme, pues el contacto de sus ramas en el suelo húmedo las oxida y enmohece, predisponiéndolas á enfermedades; las faldas bajas y abundantes privan al olivo de la ventilación necesaria, y, como consecuencia inmediata, acuden infinidad de insectos á colocar sus nidos entre tan flexibles y múltiples ramas. ¿Cómo levantar los olivos para evitar estas desdichas? Pues muy sencillo: se entra el ganado lanar en la parte que le corresponde podar, y como la oveja carece de la propiedad de ponerse de pie como la cabra, ni levanta la cabeza más que un poco sobre la línea del lomo, pronto limpia el olivar sin detrimentar alguno, pues que sólo lo recortará un metro próximamente del suelo. El ganado lanar produce otra ventaja además de las expuestas, y no es pequeña: la de dejar una gran cantidad de estiércol de inmejorable calidad. Conste que al hablar del ganado lanar lo hacemos refiriéndonos al olivar viejo, pues tratándose de plantones ó garroses, su entrada en éstos sería una locura. El ganado debe salir del olivar al terminar la poda ó algunos días después, pero siempre antes de labrar el tercio ó la mitad que haya recorrido.

EL OLIVO

MÉTODOS DE RECOLECCION

En la recolección por el procedimiento de apaleo que explicamos, la aceituna queda herida y despachurrada; estas heridas se llenan de tierra ó suciedad, y como el fruto se lleva de cualquier modo al patio del molino, amontonándose sin orden ni concierto, dándose el caso frecuente de que la aceituna que fué cogida en los primeros días se muele en los últimos de la temporada, resulta de todas estas circunstancias que tan pronto como se la deja quieta empieza á fermentar, pudriéndose en seguida, lo que da lugar á que por sus heridas salgan chorros de agua y aceite que causan grandes pérdidas, ó lo que es peor todavía, el enranciamiento del aceite antes de elaborarlo.

La mayor parte de los cosecheros que así proceden están poseídos de su saber, y dicen que el alpechín que sale del montón de la aceituna es beneficioso, porque la purga de todo daño.

Nosotros, desde luego, protestamos de corazón del método del apaleo y demás procedimientos que llevan consigo el desorden, por perjudiciales al olivo y á las buenas prácticas para obtener aceites presentables en el mercado.

El segundo método, llamado «ordeño», consiste en acercarse al árbol y con una ó ambas manos coger la rama cargada de fruto tirando hacia abajo con suavidad para que no se rompa, de modo que éste se desprenda sin ocasionar daño á las ramas ni á las yemas.

Cuando se coge el fruto de las haldas ó faldas, suben los hombres en los bancos y van ganando peldaños á medida que la aceituna está más alta, y si hubiese alguna rama que por su excesiva altura no llegase á ella con el banco, debe utilizarse entonces una larga escalera de madera de castaño, que por su flexibilidad y poco peso no causa daño al olivo cuando sobre él descansa.

Los tareros ó aceituneros, como se llaman en otras partes, deben llevar atada á la cintura una pequeña espurta de esparto para echar en ella la aceituna que vayan ordeñando, evitando en cuanto puedan que caiga al suelo, porque si tal sucede, se corre el riesgo de que se despachurre ó se hiera, accidentados que ya hemos visto los daños que ocasionan.

En Murcia así se recolecta la aceituna, y ponen en el suelo unos grandes ruedos de esparto llamados vales, con reborde del ancho de una pleita, lo que los asemeja al orón para conservar el

trigo, con la diferencia de que es más bajo el doble ó reborde.

En estos ruidos cae la aceituna que se les escapa de la espuela vaciándose ésta cuando está llena, y conforme van dando vuelta al olivo, van arrastrando el ruidito cogido por sus asas.

Cuando el ruidito ó valeo está lleno, se coloca la aceituna en grandes espuelas ó sacos y se lleva al montón general, en donde habrá una criba de alambre en plano inclinado; sobre la parte más alta se vierte la espuela, y al rodar la aceituna va quedando en el suelo que corresponde a la criba, la tierra, piedras y hojas que no se pudieron quitar oportunamente.

Estas cribas se emplean hoy en Castro del Río, Puente Genil y otras poblaciones con resultados satisfactorios, siendo además económicas, puesto que su valor no pasa de veinte pesetas.

El tercer método, llamado mixto, consiste en coger á mano los faldares y á vareo lo alto; tampoco lo aceptamos, porque hay palos, y los palos siempre duelen; de donde resulta que el método más humano y más ventajoso es el de ordeño, y á él nos acogemos como único útil.

El transporte de la aceituna al molino debe hacerse con gran esmero y cuidado en espuelas de mimbre ó varas, colocadas á lomo, utilizando el bolquete en las grandes cosechas; pero que el cajón de éste esté dividido en dos partes con una tabla, para que la aceituna, ocupando menos espacio, no sufra tantas oscilaciones por los movimientos del bolquete, pese menos sobre sí misma y llegue al molino en perfecto estado, evitando los males que antes hemos apuntado.

Algunos autores explican otros procedimientos para la conducción de la aceituna á la almazara; pero en Andalucía, donde las cosechas se cuentan por miles de fanegas, no tienen aplicación, con cortas diferencias, más que los que hemos expuesto.

Entrojado.—Desde los tiempos más remotos, el caballo de batalla de los hombres de ciencia que se dedican á los asuntos relacionados con la olivicultura, es el entrojado ó almacenado de la aceituna.

Todos, desde los agrónomos de Roma hasta nuestros días, nos aconsejan que los almacenes sean espaciosos, claros, aireados, secos, frescos, en declive su suelo; que no se amontone la aceituna, más que en pequeñas capas, que se recolecte en tiempo seco, que no tenga humedad y otra infinidad de consejos, que son muy buenos para el que tiene un par de olivos en el patio de su casa, para que sus gallinitas se cobijen á su sombra; pero tratándose de Andalucía, donde hay, como lo sabemos los de aquí, fincas que en buenos años producen de 8.000 fanegas en adelante, nada nos aclara en definitiva ni nos resuelve el problema lo que se nos dice.

En los consejos de los romanos, del patriarca Herrera y de los modernos ingenieros agrónomos, se ve claramente que de sus buenos principios á los cosecheros en pequeño, únicos que pueden seguirlos al pie de la letra, encontramos medios fáciles de apropiarlos en cuanto sea posible á las grandes fincas, corrigiendo paulatinamente los infinitos defectos que tenemos en relación con esta materia, y todo se hará mejor cada día, si con auxilio de los consejos y buenos principios, logramos conseguir que en vez de vender el aceite al precio del vino de la hoja, nos remunere algo más que hasta el presente.

Por lo demás pretender espacio para colocar estendidas mil fanegas de aceituna con el fin de que se seque y asolee antes de molerla, precisamente en los meses que suele llover frecuentemente, en que el ambiente es húmedo, los recientes temores y en los que el sol apenas si lo vemos, es que no tengamos fe en sus teorías, puesto que nos reprenen los defectos y no nos dan el remedio práctico y sencillo para corregirlos.

MARIANO LÓPEZ TUERO.

Córdoba 22 de Julio de 1901.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Montilla (Córdoba) 4.—El estado de los viñedos es aflictivo por las plagas, la del mildiu una de ellas, y como consecuencia la cosecha de vino será corta.

La cosecha de cereales ha sido buena. Cotizamos: Trigo recio, á 42,50 reales fanega; idem blanquillo, á 42; cebada, á 25; habas mazagranas y morunas, á 41; alpiste, á 60; arvejonas, á 38; harina de primera de Castilla, cilindrada, á 16,50 la arroba; idem de segunda, á 16; idem recia, á 14,50 y 13,50; aceite, á 49 la arroba, sin envase.—*El Corresponsal.*

La Rambla (Córdoba) 3.—Precios corrientes: Trigo, á 10 pesetas fanega; cebada, á 6,75; habas, á 10; escaña, á 4,50; alpiste, á 12,50; garbanzos, á 17,50; aceite, á 12 la arroba; vinagre, á 3,50; vino del país, á 9; aguardiente, á 11; kilo de carne vacuna, á 1,75; idem id. lanar, á 1,25; idem de tocino salado, á 2; idem de jamón idem, á 3.—*El Corresponsal.*

Guadix (Granada) 4.—Buena la cosecha de cereales. La de remolacha

también promete. En cambio las de uvas y aceitunas van desmereciendo mucho.

Precios: Trigo, de 12 á 12,50 pesetas fanega; cebada, á 7 y 7,50; maíz, á 14; garbanzos, de 20 á 35; habas, de 14 á 15; aceite, de 12 á 13 pesetas arroba, á cuyos mismos precios se paga el cáñamo.—*El Corresponsal.*

Huésca (Granada) 3.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 11,75 fanega; idem candeal, á 10,50; centeno, á 8; cebada, á 6,25; panizo, no hay; habichuelas finas, á 19; harina fuerte, primera, á 4,25 los 11,50 kilos; idem segunda, á 4; idem candeal, primera, á 4,25; idem segunda, á 4; cáñamo, á 11; idem colas, á 3,50; esparto largo, á 1,50; idem de embarque, á 0,63; alquitran vegetal, á 2; vino tinto, 11°, á 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*Isidoro Monzón.*

Córdoba 4.—Se ha contenido el alza de los aceites por carencia de demanda. Sin embargo, los cosecheros abrigaban esperanzas y se resistían a vender. Cotizaban las clases corrientes de 51 á 52 reales arroba sobre vagón.

Precios de otros artículos: Trigo duro, de 40 á 42 reales fanega; idem blanquillo, á 40; cebada, á 24; habas de aguadulz, 45; idem morunas, de 38 á 40; harina blanca extra, á 16,75 reales arroba; idem id. corriente, á 16; idem recia superior, á 14,25; idem id. corriente, á 15; idem id. de segunda, 14,25; idem idem de tercera, á 13.—*C.*

Jaén 5.—Encalmado el mercado de aceite, cotizándose de 50 á 51 reales arroba sobre vagón.

Ya se va reconociendo que los daños causados por la langosta en los olivos no revisten la gravedad que se propaló, creyéndose que la próxima cosecha puede ser bastante regular.—*C.*

DE CASTILLA LA NUEVA

Puertollano (Ciudad Real) 4.—Prosiguen con la mayor actividad posible las faenas de la recolección, quedando satisfechos los labradores.

La langosta ha hecho bastante daño en los olivares de ciertos pagos, pero aún queda fruto en los árboles para poder hacer buena cosecha de aceite. El trigo candeal se cotiza á 44 reales fanega, y el aceite á 50 idem la arroba.—*M.*

Tarancón (Cuenca) 4.—Su corresponsal en este pueblo ya le participó los grandes estragos que causaba la arañuela ó piral en estos viñedos. Los daños han ido en aumento, y creemos que la cosecha de uva será casi nula, no sólo en este importante término vitícola, sino en los demás de la comarca.

De aceituna hay hasta ahora regular cosecha.

Precios: Trigo, á 12 pesetas fanega; centeno, á 28; cebada, á 20; anís, á 100; avena á 12; azafrán, á 35 pesetas la libra; vino, á 2,25 idem los 16 litros con tendencia al alza.—*Un Subscriptor.*

Granátula (Ciudad Real) 4.—La cosecha de cebada ha sido abundante, pero la de trigo deja que desear por los hielos y la langosta. Los olivos tienen mucho fruto.

Precios: Trigos, á 12 pesetas fanega; idem jeja, á 11,50; cebada, á 4,25; centeno, á 10; panizo, á 12; garbanzos, á 30 y 20; anís, á 20; vino, á 2,25 pesetas arroba; aceite, á 11,50 idem, con demanda activa y tendencia al alza; lanas blancas y negras, á 12,50; queso fresco, á 20; patatas nuevas, á 7,75.—*T.*

Carpio de Tajo (Toledo) 5.—Precios en esta localidad: Trigo, de 43 á 44 reales fanega; cebada, á 19; guisantes, á 40; centeno, á 26; avena, á 24; garbanzos, á 19 reales arroba; vino, á 8 idem; aceite por arrobas sueltas, de 49 á 50 reales una; idem por partidas, á 47,50 reales, precio máximo.—*L. A.*

Carrión de Calatrava (Ciudad Real) 5.—Desdichas por doquier puedo ofrecerle con mis epístolas.

La langosta, plaga que se propaga en pueblos que desconocen la administración, que casi, casi, y sin casi, deben llamarse salvajes, nos hizo su correspondiente visita dejando sumidos en la miseria algunos desgraciados.

Este pueblo, á pesar de las dificultades que ofrece el combatir el insecto en el tercer período, ha hecho una gran campaña, saliendo en los albores hasta las siete y las ocho del día, y con las pocas cajas de gasolina que se le facilitaron, han muerto los mayores núcleos que se presentaron.

Las heladas de Abril y después la langosta, ahogaron las esperanzas lisonjeras que del año teníamos.

En cereales hay mucho más pero con muy poco grano. En olivos, la floración fué soberbia, pero queda un fruto muy mediano, ó menos.

En las viñas poco fruto, con mildiu, piral y coco, y las bodegas llenas de vino.

Precios: Trigo, á 12 pesetas la fanega; cebada, á 4,50; vino, á 2 idem la arroba; aceite, á 11,75, y alcohol, á 13.—*A. C.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Trigueros del Valle (Valladolid) 4.—La cosecha de cereales, incluso la de legumbres, ha dado un solemne chasco en los pueblos que componen el valle;

por lo que se va trillando y van dando, resulta todo deficiente.

El viñedo, con bastantes racimos, pero muy corridos, efecto de la mala ligación; no puedo presagiar todavía la cosecha que se hará; oportunamente le daré cuenta.

La ganadería sigue en buen estado, á pesar de haber gripe en el lanar; éste se ha presentado benigno, no causando muertes, y si alguna se muere es debido á la enfermedad que llamamos bazo, que es muy común en esta zona.

El queso se vende con estima á 65 reales arroba. En lanas se opera poco, mejor dicho, no hay precios; sólo entre convecinos se ha vendido á 40 reales arroba. Trigo, á 44 reales fanega; cebada nueva, pagan á 22. El vino en Corcos, de 8,50 á 9 reales cántaro; en Cubillas, á 8, y en ésta también á 8, con regular salida.—*El Corresponsal.*

Palencia 3.—Ocupados los labradores en la recolección, que en general da buen resultado, son muy cortas las entradas de granos en este mercado. En el de ayer se cotizó el trigo de 45 á 45,50 reales las 92 libras, y la cebada vieja, á 24,75 la fanega.

La filoxera se extiende mucho en los viñedos de la provincia. De Torquemada me dicen que dentro de cuatro años no se cogerá vino ni para el consumo local. Además, en ciertos términos dicese se ha presentado el mildiu.—*C.*

Cabreros (Ávila) 1.—En mi anterior correspondencia decía á usted que el viñedo en este término estaba con fruto abundante y libre de todo género de plagas, pero de entonces acá se ha presentado una enfermedad, especialmente en las vides, que de propagarse, puede acabar muy en breve con la cosecha.

Según las noticias que he adquirido y mis propias observaciones, comienza dicha enfermedad presentando en algún punto de las hojas una coloración rojiza, como tostada por el fuego, que se extiende más ó menos rápidamente, según los terrenos, acabando por secarlas, como igualmente los racimos, hoy por hoy unos en parte y otros por completo, observándose en los sarmientos manchas negruzcas y habiendo algunos, aunque no sean muchos, que en ocho días se han secado completamente.

Con tal motivo, y como es natural, estos pobres viticultores, que no dependen de otra cosa, se hallan alarmadísimos, pues temen fundadamente se defrauden las halagadoras esperanzas que la perspectiva de una buena cosecha les había hecho coger este año, como por los temores que abriga de que así como ya hay algunos sarmientos secos, tome incremento la enfermedad y muera hasta la cepa, como ya ha ocurrido con algunas pocas, destruyendo la única riqueza en que este pueblo cifra su subsistencia.

Por este mismo correo le remito una cajita conteniendo hojas, algún trozo de sarmiento y un racimo de uvas de una cepa atacada, para que haga el favor de decirme de qué padecimiento se trata y cómo se combate (1).—*E. G.*

Segovia 3.—Precios del último mercado: Trigo, de 43 á 43,50 reales fanega; centeno, á 33; cebada, de 22 á 23; vinos de Chinchón y Arganda, sin derechos de consumos, á 17 reales la arroba; idem de la ribera, á 12.—*El Corresponsal.*

Flores de Ávila 4.—Precios corrientes: Trigo, á 42 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 26; algarrobas, á 28; yeros, de 34 á 35; avena, de 14 á 15; garbanzos, á 150, 120 y 90; harinas, á 16, 15 y 14 reales arroba; patatas, á 7 idem las nuevas y 5 las viejas.—*El Corresponsal.*

Ávila 2.—Ayer han regido los siguientes precios: Trigo, á 46 reales fanega, centeno, de 29 á 31; cebada nueva, de 24 á 27; harinas, primera extra, sistema cilindro, á 17 reales la arroba; idem sistema piedra, á 16,50, 16 y 14,50 reales la arroba por primeras, segundas y terceras clases, respectivamente.—*El Corresponsal.*

Pozal de Gallinas (Valladolid) 4.—El mildiu va destruyendo los viñedos. En otros muchos pueblos de la provincia ocurre lo propio; así es que la alarma es grande, y creo subirán los precios del vino; hoy se cotiza á 10 reales cántaro.

Perdidos la cosecha de garbanzos.—*Un Subscriptor.*

Villarcayo (Burgos) 4.—La noticia más importante que hoy puede darse es la fuerte invasión de mildiu que sufren los viñedos del precioso valle de Valdivieso. Me aseguran que dicha plaga acaba con la cosecha de uvas.

Precios: Trigo rojo, á 48 reales las 92 libras; yeros, á 32 la fanega; alubias, á 60; lentejas, á 50; harinas, á 20, 18 y 16 reales la arroba por primeras, segundas y terceras clases; patatas, á 5 idem; carneros, á 80 reales uno; ovejas, de 60 á 70; corderos, de 34 á 35.—*A.*

Medina del Campo (Valladolid) 4.—Los viñedos se secan á consecuencia del mildiu. Puede asegurarse que la cosecha ha bajado ya en un 75 por 100.

(1) Las hojas y las uvas están atacadas por el mildiu, y el black-rot, cuyos hongos se combaten por medio del caldo bordelés (mezcla cupro-cálica), pero aplicando este remedio preventivamente. (Nota de la Redacción).

Precios del mercado de ayer: Trigo, de 45,50 á 45,75 reales fanega; centeno, de 28 á 29; cebada, de 26 á 27; algarrobas, de 27 á 27,50.

Tendencia firme y tiempo de calor.—*T. M. R.*

Rueda (Valladolid) 3.—Si no se contiene el incremento del mildiu, nos quedaremos sin una uva. ¡Da lástima ver los viñedos! Las pérdidas son ya enormes.

La plaga, según noticias, ha invadido casi toda la provincia. El poco vino que se cosecha será de mala clase; así es que el de anteriores vendimias ha de alcanzar buenos precios.—*L.*

DE CATALUÑA

Tortosa (Tarragona) 4.—Precios: Aceites del país, á 20, 18,50 y 17 pesetas el cántaro de 15 kilos; idem de Aragón, á 26, 25 y 23 idem por clases extra, superior y mediana respectivamente; arroz en cáscara, á 8,50 pesetas el quintal; idem núm. 3, á 32,50 idem los 100 kilos; idem núm. 4, á 33,50; idem núm. 5, á 34,50; idem núm. 9, florete, á 52; algarrobas, á 5 pesetas quintal; cebada, á 6 pesetas cuartera; maíz, á 12,50 idem; habas, á 14 idem; habichuelas, á 30 idem.

Las harinas á 20, 18, 16 y 13,50 pesetas el quintal (41,60 kilos) por primeras, segundas, terceras y cuartas clases respectivamente.—*C.*

Valls (Tarragona) 4.—*Espiritus:* De vino destilado, la jerezana de 68 Cortés y 35°, á 58 duros.

Orujo destilado, la jerezana de 68 Cortés y 35°, á 52 duros.

Vinos.—Los blancos, de 16 á 22 pesetas carga de 121,60 litros; tintos, de primera, de 16 á 20, y de segunda, de 12 á 15; á destilar, de 8 á 13.—*El Corresponsal.*

Pobla de Montornés (Tarragona) 3.—La cosecha de trigo ha sido regular, las de aceituna y algarrobas serán medianas, y casi nula la de uvas.

El vino blanco á 18 pesetas carga y el tinto á 13 (121,60 litros); trigo, á 15,25 idem la cuartera; cebada, á 7 idem; algarrobas, á 5,25 el quintal; aceite, á 4,50 idem cuartán (4,13 litros).—*C.*

Lérida 4.—Las últimas tormentas han causado grandes daños en bastantes pueblos de la provincia. Las aguas del Segre continúan barrosas, habiendo crecido dicho río.

Flojo el mercado último, habiéndose cotizado: Trigo de monte, clase superior, de 17,25 á 17,75 pesetas la cuartera de 73,36 litros; idem corriente, de 16,25 á 16,75; idem floja, de 15,25 á 15,75; cebada, de 8,25 á 8,75; maíz, de 11,50 á 12; habones, á 12,50; habas, á 12; judías, de 22 á 26.

El aceite, de 12,50 á 13 pesetas la arroba.—*C.*

DE EXTREMADURA

Villafraña de los Barros (Badajoz) 3.—Se está terminando la siega de trigo, quedando contentos los labradores; su precio, 44 reales fanega.

La cosecha de aceituna se presenta buena; hay bastantes existencias de aceite, pero sólo ofrecen á 47 reales arroba, por cuyo motivo siguen retraídos los cosecheros, esperando mejor el precio.

La cebada, á 20 reales fanega, y los vinos, á 14 la arroba.

Las viñas con poco fruto.—*El Corresponsal.*

Jerte (Cáceres) 2.—El mes transcurrido desde mi última ha sido para los labradores de estos contornos de inquietudes, sobresaltos y disgustos, pues en él las tormentas han sido tan frecuentes que ha sido raro el día que no apareciera la atmósfera cargada de nubes, haciéndonos presentar lo que por desgracia ha ocurrido, que el mildiu y black-rot han invadido nuestras viñas, mermando considerablemente la hermosa cosecha presentada, y aun cuando parecía que no era mucho el estrago causado, hoy ha vuelto á tronar y llover, temiendo que con esto se recrudescan las plagas criptogámicas, arrastrando lo que aún queda.

El precio del vino es otra plaga, pues á pesar de que no se cogerá cosecha, sigue estacionado en las bodegas y bajando el precio, pues se vende á 1,90 pesetas el cántaro y con tendencia á la baja; los demás artículos sin variación.—*J. B.*

Rivera del Fresno (Badajoz) 4.—Terminó la siega, viéndose las eras cubiertas de mieses. Hay deseos de vender. Rigen los siguientes precios: Trigo, á 43 reales fanega; cebada, á 19; avena, á 16; habas, á 32; garbanzos, á 72 los blandos y 60 los duros; aceite, á 45 reales la arroba; vino, á 18 idem.—*El Corresponsal.*

Merida (Badajoz) 4.—Como la cosecha de granos ha sido abundante, en general, en nuestra provincia, se consiguen aquéllos á bajos precios. Aquí está el trigo á 40 reales fanega.—*El Corresponsal.*

Medellín (Badajoz) 4.—Ofrecense poco por haber pocos granos disponibles.

Precios: Trigo rubio superior, de 45 á 46 reales fanega; idem blanco, de 43 á 44; idem albar, á 42, con regular demanda; cebada, de 21 á 22, con calma; avena, á 15; habas, á 44 la fanega colmada, en baja; garbanzos regulares, á 90 idem; habichuelas, á 60 idem.—*J. S.*

DE LEÓN

Vezdemarban (Zamora) 3.—La cuarta parte de nuestros viñedos están atacados por la filoxera. Además, desde hace quince ó veinte días se van secando muchas uvas, cuyo desastre atribuimos al mildiu.

El vino se vende hoy á 13 reales cántaro, con tendencia á la baja.

La cosecha de cebada ha sido buena en esta comarca, y la de trigo es grande.—*Un Subscriptor.*

Fuentelapeña (Zamora) 4.—La cosecha de vino está seriamente amenazada, pues se ha presentado en los viñedos una enfermedad que seca todas las partes verdes. En Morales del Vino, Villarbal, Coreses y otros pueblos de la provincia también dicen tienen la terrible plaga, y que se duda vendimien. La alarma es general.

El trigo, de 44 á 45 reales fanega; centeno, á 30; cebada y algarrobas, á 26.—*R.*

Coreses (Zamora) 5.—El mildiu se ha propagado de modo aterrador por los viñedos de este pueblo y los inmediatos, causando grandes daños. La cosecha será muy escasa en toda la provincia, y nula ó poco menos en bastantes términos.

Se han hecho varias partidas de vino á 12 reales cántaro, quedando 27.000.

El trigo, á 42 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 25; algarrobas, á 36; garbanzos, á 140, 100 y 85; patatas, á 5 la arroba.—*C.*

DE MURCIA

Cehegin (Murcia) 3.—Se efectuó la siega y la trilla va próximamente la mitad, resultando que la cosecha de cereales será mediana, porque la grana no terminó bien.

Los maizales nacieron bien, pero se comienza á observar en ellos algunas hojas secas, y examinadas por mí he visto que el mal lo produce un gusano que taladra la mata por el nacimiento de la hoja, y claro es que toda mata que tenga gusanos no tendrá mazorca, y si la tiene ésta será defectuosa.

Los cáñamos la mayor parte perdidos por el chancro, enfermedad que se ha propagado atrozmente este año.

Los patatares están hermosos, por lo que es de esperar una abundante cosecha si no les acomete alguna plaga.

Los olivos lozanos y hermosos, con bastante fruto en el secano y poco en el riego.

Las viñas en su mayoría con muchos y largos sarmientos y con pocas y muy pequeñas uvas, por lo que es de esperar una cosecha mediana. La filoxera se va extendiendo mucho, pues cada día se observan nuevos focos, y los observados el año anterior son mucho mayores. También hay algunas manchas de mildiu y oidium.

Nula la extracción de vinos; solo se venden para el consumo de la localidad, ocurriendo lo mismo con los anisados.

Como en este pueblo el cáñamo y el vino son los principales ramos de la agricultura, y por un lado las plagas que á ellos atacan y por otro los bajos precios á que se venden, resultará que los agricultores dentro de poco ni tendremos para pagar las contribuciones ni para comer; y como el Gobierno no hace nada en bien de la agricultura, creo debiéramos hacer todos lo que aconseja la «Sociedad agrícola Reque-nense» en el núm. 2.011 de la CRÓNICA.

Sin demanda, los precios que en la actualidad tienen los diferentes artículos son los siguientes:

Trigo fuerte, de 11 á 11,50 pesetas fanega (55,50 litros); jeja, á 10; cebada, á 5,50; centeno, á 8; alubias, 4,50 pesetas arroba (11,50 kilos); patatas, á 0,75; cáñamo, de 8 á 9; aceite, á 12,50; maíz, 8 pesetas fanega; vino, de 1,50 á 2,50 pesetas arroba de 18 litros; anisados, de 6 á 10.—*J. A. C.*

DE LA RIOJA

Hormilla (Logroño) 3.—Las viñas son cosa perdida, pues se va secando y cayéndose la hoja como en Noviembre, efecto de las horribles invasiones de mildiu y black-rot. Estas plagas van devorando por completo la cosecha, como lo propio ocurre en los demás pueblos de la provincia. Con este desastre, vinos que antes los cedían sus dueños á 5 reales cántara (16,04 litros), se venden hoy á 10 reales. En general no se cede ya á menos de 12 á 13 reales. Quedan bastantes existencias de ricos claretes, bien acondicionados, en buenas cuevas.

Terminó la trilla de las cebadas y concluye la siega de los trigos, haciéndose la recolección con tiempo inmejorable para moler la mies y limpiar el grano. En conjunto es buena la cosecha, calculándose rinde toda la tierra que se ha sembrado á 7 fanegas colmes de trigo por una de tierra.

Paralizada la venta de granos. La cebada me dicen la compran á 24 reales fanega, y el trigo le pagan los panaderos de 40 á 42.

El que desee más informes de este mercado dirijase al que suscribe.—*Lucas Fernández.*

NOTICIAS

En Octubre próximo se celebrarán en Novara (Italia), un Congreso de defensa contra el grano y una Exposición agrícola.

Por acuerdo de la Cámara Agrícola de Jumilla, se celebrará el día 16 del corriente, en aquel importante pueblo de la provincia de Murcia, un mitin para tratar de la crisis vinícola y otros vitalísimos problemas agrícolas. Se espera gran concurrencia de cosecheros de muchos pueblos.

Siguen las tempestades. En los últimos días de Julio han descargado horrosas nubes de piedra en Pinedo, Catorra, Beniparrell, Silla, Jativa, Canals, Enguera, Anna, Mogente, Montesa y Vallada (Valencia), Bordaila, Vilaluenga, Moros y otros pueblos de Zaragoza; Castejón de Sobrarbe, Benabarne y muchos más de Huesca; Albesa, Arta, Lumiana y Castelletintat (Lérida), y Amposta (Tarragona).

La cosecha de uvas y demás pendientes han sufrido extraordinariamente, quedando arrasadas en muchos términos.

El mildiu y los rots calcúlase han destruido en los viñedos del Bordelais, la tercera parte de la cosecha.

Dicho departamento ha sido el más castigado de Francia por aquellas plagas.

De Carrión de Calatrava (Ciudad Real), nos dicen nuestro corresponsal que también los viñedos de dicho término han sido invadidos por el mildiu.

El Sultán de Marruecos ha dispuesto que se autorice la exportación por los puertos habilitados al comercio de trigo y cebada durante seis meses, a contar desde el primero de Jumada, primero del año actual, hasta fines del de Shual siguiente, mediante el abono en aduanas de los derechos de 15 reales vellón por fanega de trigo y seis por la de cebada para su exportación.

Por consiguiente, queda autorizada la exportación de trigo y cebada durante el término de seis meses árabes, ó sea desde el 15 de Agosto de 1901 al 8 de Febrero de 1902.

Los propietarios de alcornoques se lamentan este año del bajo precio á que se paga el corcho y de la escasa demanda que del mismo hay. Los compradores alegan, entre otras razones, que la calidad del mismo no es tan buena como la de otros años, merced á un insecto que, habiendo penetrado en aquél, ha desmejorado notablemente sus buenas condiciones en los de primera clase, y proporcionalmente en todos los demás.

La Gaceta publica una Real orden del ministerio de Agricultura, cuya parte dispositiva dice así:

1.º Que se amplie hasta fines de Noviembre próximo el plazo fijado para que las Cámaras de Comercio, Industria y Navegación, actualmente constituidas, lleven á cabo su reorganización, conforme á lo dispuesto en el Real decreto de 21 de Junio último; y

2.º Que se autorice la celebración en esta corte, durante el próximo Octubre, de una Asamblea general de las Cámaras oficiales de Comercio, Industria y Navegación del reino y de las españolas establecidas en el extranjero, para deliberar y proponer medios de perfeccionar su organización.

A causa de la peste bubónica, queda prohibida por término de un año, según decreto del Gobierno de la importación en dicho país de la República Argentina; todo clase de animales procedentes de España ó que hayan estado en contacto directo ó indirecto con ganado de esta nación.

Los buques que cargan ganados en puertos españoles para su alimentación durante el viaje y á otros puertos, deberán sacrificarse antes de la llegada del buque á aguas argentinas y sujetarse á medidas sanitarias.

Los buques que hubieran cargado animales con anterioridad al 30 del pasado Julio, serán inspeccionados y sometidos á otras medidas.

Las frutas y legumbres eléctricas son los últimos adelantos de la agricultura en Rusia y en los Estados Unidos.

En Chicago se cultivan las lechugas encerrándolas en estufas especiales iluminadas con lámparas de arco voltaico, para que durante la noche la luz ejerza sus bienhechores efectos, y las hortalizas se desarrollen rápidamente.

En Rusia han empleado varios procedimientos. Primero electrizaron las simientes; de este modo la semilla germina más pronto, las recolecciones son mayores y mejores los frutos.

Luego siguieron el procedimiento de Soss, enterrando en el suelo una placa de zinc y otra de cobre unidas por un hilo metálico. En un campo de patatas la recolección fué tres veces mayor en la parte electrizada que en la que no lo estaba.

En Calahorra han celebrado una reunión los fabricantes de conservas de España, con objeto de ponerse de acuerdo para gestionar la rebaja de los derechos de consumos que se pagan por la introducción de los productos.

Durante la última semana se han exportado al extranjero por el puerto de Cartagena los siguientes productos de esta región:

Fruta, 25.290 kilos; Albaricoque, 4.500 idem.; Plomo desplastado, 167.700 idem.; Alcaparras, 16.570 idem.; Pimiento molido, 1.343 idem.; Manzanas, 2.000 idem.; Almendra en pepita, 1.100

idem.; Blendas, 900.000 idem.; Limones y pulpa de albaricoque, 43.690 idem.

Telegramas recibidos en el Ministerio de Estado dicen que se ha perdido casi totalmente la cosecha de retama en los Estados Unidos, en donde se usa para la fabricación de escobas, y cuyo consumo es anualmente de 30.000 toneladas.

Como la existencia actual de dicha planta no llega á 14.000 toneladas, los fabricantes se verán obligados á pagarla á altos precios.

Los Cónsules españoles en aquel país llaman la atención del Gobierno sobre este particular, porque dándose la retama abundantemente y de excelente calidad en España, podría esta ser para los agricultores buena ocasión para ensayar los mercados de los Estados Unidos y de desarrollar en nuestro país el cultivo de esta planta.

El agente de España en San Luis se ofrece sin ningún interés á recibir muestras y á presentarlas en la plaza, advirtiéndole que para que la planta adquiriera buen precio ha de tener más de 50 centímetros de larga y ser completamente recta, pues las encorvadas cerca de la raíz y no suficientemente largas, se cotizan á bajos precios.

Entre la mayoría de los elementos que integran la corporación comercial barcelonesa, ha prevalecido el criterio de adherirse á los acuerdos tomados por la directiva de la Cámara de Bilbao, relativos á la celebración de una asamblea en aquella plaza de las Cámaras de Comercio de la Península.

Así es que se desecha el acuerdo de la de Madrid, de celebrarse dicho acto en la capital del Estado, toda vez que se trata sólo de buscar soluciones prácticas para el desarrollo de estos organismos, separándolos totalmente de toda ingerencia política.

El Instituto Agrícola catalán de San Isidro ha dirigido al Ministro de Agricultura, Industria, Comercio y Obras públicas, su dictamen respecto de la información abierta, por Real orden de 4 del pasado, sobre enseñanza y exposiciones agrícolas.

Opina dicho Instituto que la región catalana debe dividirse en dos grandes zonas: la montañesa, especialmente destinada á la ganadería, y la baja, con destino á la producción agrícola, dotándose cada zona de la enseñanza apropiada á la explotación de que es objeto. Se recomienda además el establecimiento de una enseñanza ambulante por localidades ó comarcas que, teórica ó prácticamente, manifieste en cada época el mejor cultivo y producción de las plantas y la mejor manera de elaborar sus productos.

En cuanto á las exposiciones y concursos, cree el Instituto Agrícola que debe dejarse su celebración á la iniciativa particular, sin perjuicio de estimularla por medio de primas, premios ó subvenciones.

El Ministro de Agricultura ha dictado una Real orden creando en Valladolid una granja agrícola experimental.

En Villanueva y Geltrú han celebrado una reunión todos los agricultores con objeto de fomentar los intereses de la agricultura, acordándose en la reunión formar un Sindicato agrícola para el libre cultivo del tabaco.

Se nombró una Comisión que se encargará de hacer todos los trabajos encaminados á la organización de la sociedad y propagación de la idea del libre cultivo.

La reunión fué presidida por el Alcalde de la ciudad Sr. Braguer y el señor Claramunt, propagador de la idea, quien hizo resaltar la posibilidad de conseguir su realización y los beneficios que reportaría.

Según este señor, España puede tener tabaco tan bueno ó mejor que el habano, dependiendo su calidad de la elaboración. Para esto expuso la necesidad de adquirir personal ultramarino que adiestre á nuestros obreros en la perfección de las labores.

Los reunidos convinieron en que no es difícil conseguir autorización del Gobierno, puesto que debe olvidar, ante la necesidad del país, todo compromiso anteriormente adquirido, haciendo notar que si están bien unidos los interesados, el libre cultivo del tabaco llegará sin gran esfuerzo á conseguirse de nuestros gobernantes.

Para esto, la Comisión que se nombró emprenderá una enérgica campaña sin omitir medio, haciendo gran propaganda.

Se celebrarán varias reuniones, se publicarán folletos y se hará manifiesta á todos la importancia que la pretensión reviste y los beneficios que tanto al Estado como al país y la agricultura reportará el libre cultivo del tabaco en España.

La Diputación provincial de Valladolid invita á los particulares y corporaciones que quieran ceder terrenos de secano y regadío para establecer en ellos una Granja Escuela Experimental, de enseñanza agrícola cuya cesión será gratuita y por un periodo que no baje de diez años.

Los terrenos han de tener una extensión de 90 á 100 hectáreas y el plazo de admisión de proposiciones es el de treinta días.

Las asociaciones agrícolas de Andalucía y Extremadura y Canadés, se han constituido en Federación, adoptando, ligeramente modificado el reglamento de la Federación Agrícola catalana, y nombrando Presidente al Sr. D. Manuel Vázquez Rodríguez, Presidente de la Cámara Agrícola oficial de Sevilla, Vice-presidente al Sr. Conde de Torres-Cabrera, Presidente de la Cámara Agrícola oficial de Córdoba, y Secretario al Sr. D. Félix Lomas Martín, Presidente de la Cámara Agrícola oficial de Málaga.

En Valencia y Murcia, así como en Castilla la Vieja han comenzado los trabajos para constituir también las respectivas federaciones agrícolas.

La Cámara Agrícola de Jumilla ha elevado al Gobierno una bien razonada y enérgica Exposición en la que después de describir la terrible crisis vinícola, se pide la aplicación de los remedios que el país productor viene reclamando bien infroctuosamente hasta la fecha, pues los poderes públicos en esta desdichada nación sólo se ocupan de la agricultura y la industria para llenarlas de trabas y exigirles mayores impuestos. Pide la Cámara agrícola de Jumilla: supresión del impuesto de consumos, creación de la enseñanza agrícola ambulante y una ley de alcoholes que dificulte la fabricación de los industriales y facilite la de los de la uva.

El Círculo Frutero de Valencia ha elevado una solicitud á los altos poderes pidiendo obtenga nuestro Gobierno una rebaja en el impuesto que devenga nuestra naranja al introducirla en Bélgica.

Dicen de Amberes, que los comerciantes en frutas de aquella capital han solicitado también de su Gobierno se reduzcan los derechos de respectiva entrada de la naranja procedente de España á igual tipo que paga en Holanda, ó sea á 3 francos los 100 kilos, en vez de los nueve que hoy satisface.

Hemos recibido la Memoria de la Estación Enológica de España en Cete, correspondiente al año de 1900.

Como las de los anteriores, es un trabajo de mucha importancia, encaminado á proporcionar á los viticultores españoles un resumen de las tareas en que se ha ocupado dicha Estación Enológica durante el año anterior.

En él se hallan además muchos datos, entre ellos los relativos á los vinos, aceites, frutas y otros artículos que han sido objeto de comercio entre nuestra Nación y la vecina República, con muchos otros de no escaso interés para nuestros viticultores.

La forma un cuaderno en 4.º mayor de 116 páginas que honra al Director de la expresada Estación Dr. D. Antonio Blavia por el mucho celo con que viene desempeñando el cargo que si le tiene condecorado.

Nuestro Cónsul general de Amberes, D. Francisco de Serra, comunicó últimamente curiosos datos acerca del comercio de España con Bélgica.

Entre los numerosos datos que figuran en la Memoria, los más importantes son aquellos que indican nuestro progreso en la exportación. Palma de Mallorca envía á Bélgica conservas y frutas en dulce; si continúa trabajando como hoy, podrá exportar mayor cantidad.

Bilbao y Gijón llevan mucha manzana, que no paga derechos en Bélgica. Puede exportarse más, lo mismo que higos, en cuya fruta nos hace ruda competencia Portugal.

La importación de hierro procedente de Bilbao es cada año mayor en Bélgica; eso sí, de Bélgica, en cambio, nos manda más de dos millones de kilogramos de material de ferrocarriles, cinco y medio de ferretería y uno de hierro batido. También se envían vinos y corchos.

En Amberes se ha establecido una casa de *coupage* española, que arregla nuestros vinos al gusto de aquel país.

Adulteración del azafrán por el tartrato bórico goldsch.—Uno de los productos naturales que siempre ha llamado la atención de los falsificadores y adulteradores ha sido y sigue siendo el azafrán.

Enumerar las sofisticaciones todas de que es objeto, constituiría materia suficiente para un tratado especial, por lo que nos limitaremos á dar cuenta á nuestros lectores de una nueva adulteración, que si quiera por lo rara y original merece conocerse.

Con efecto, según vemos en la prensa extranjera, M. F. Daels ha reconocido una muestra de azafrán que presenta los caracteres siguientes:

Aspecto normal: puesto en agua tibia, comunica al líquido color amarillo limpio, teniendo esta tintura acuosa reacción ácida y precipitado por el agua de cal; humedad, 13 por 100; cenizas, 26 por 100 (la cantidad normal varía entre 5 y 7 por 100); estas cenizas son alcalinas, higroscópicas y producen efervescencia con los ácidos; cenizas insolubles, 0,75 por 100 (cifra normal).

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 6
París á la vista..... 39 90
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 35 20
Madrid, A. Santarén (Sucesor de Cuesta),
Cava-alta, 5.

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)
DE LOS SEÑORES DEL
EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	>	50
Idem > 12 id.....	>	>	>	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	>	30

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

Aviso muy importante á los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Migle Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

CUBA **CONO**

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)

Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce forrosos, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.

Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

MÁQUINAS PARA LA FABRICACIÓN DE TONELES

Instalaciones completas de tonelerías mecánicas para fabricar toneles para sidra, vino, petróleo, alcohol, etc.

FLENSBOURG (Alemania)
constructores mecánicos y fundidores de hierro

ANTHON & SOHNE
Han instalado numerosas tonelerías mecánicas en Francia, Bélgica, Rusia y Alemania.

Sierras de cintas, Máquinas para serrar, Sierras circulares, cóncavas y cilíndricas.

Representante para España: MARTIN MARTEN, Sevilla.

LA ESPAÑA INDUSTRIAL

REVISTA DE CIENCIAS E INDUSTRIAS
Director: MANUEL MARAVER

A LOS VINICULTORES

En la Dirección de esta revista, Ferraz, núm. 13, Madrid, encontrarán los viticultores detalles sobre la TIERRA-VINO, el mejor y más económico de todos los clarificantes para vinos.

NOTA. Remitiremos noticias sobre todos los adelantos modernos de viti-vinicultura: aparatos y utensilios de bodega; filtros de varios sistemas; telas especiales para construir mangas á capricho; y en general, todos los productos recomendados para la buena elaboración del vino.

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos. Muestra la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña. Dirigirse al propietario D. Melitón Peña, de Gurendez (Álava).

AGAPITO BALMASEDA
HIJO DE MANUEL BALMASEDA

Fabricante de vinos y aguardientes.—Exportador de aceites, patatas y cereales.

MALAGÓN (Ciudad Real)

EN LA MANCHA

se vende una instalación completa de destilería á vapor, compuesta de un destrozador con rectificador. Un rectificador con reguladores y caldera de vapor para hacer funcionar los dos aparatos.

Varios depósitos de hierro.
Darán razón APARTADO, NÚMERO 18, MALAGA.

A LOS COSECHEROS DE VINO

El Conservador vinico de González Moreno y Espinosa, Farmacéuticos de San Vicente de la Sonsierra (Logroño), es eficaz para que los vinos no cambien su color al aire libre ni adquieran ninguna enfermedad.

Un vino que esté bajo su influencia no se avinagrará jamás.

Se vende en botas de 300 gramos, suficiente cantidad para 16 á 24 hectolitros, con instrucciones, á 4 pesetas bote, en casa de los autores, 6 en la de D. Dionisio del Prado, en Haro.

PERITO EN VINOS

Se encargará gratis, base garantías, de elaboración próxima casa formal. Escribir: Argamilla de Alba (Mancha), lista Correos, Sr. M.

Á LOS VINICULTORES Y EXPORTADORES DE VINO

Isaac Pérez Sanz, constructor de cubas, tinos, pipas y barriles de todas clases, para elaborar, conservar y exportar los vinos, alcoholes, etcétera, etc. Se vende un tino de pino, bien construido, de 300 hectolitros, á precio increíble.

Se venden cubas, tinos y pipas en buen uso, de grandes y pequeñas cabidas. Venta y alquiler de comportas ó portaderas. Todo á precios aceptables. Reparaciones de todas clases. Pedid á la casa tarifas de precios, que remite gratis, y cuantos testimonios se deseen, y os convenceréis.

Calle Herreras, n.º 42, Tudela (NAVARRA)

COGNACS SUPERFINOS
GRANDES DESTILERÍAS MODELOS
Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga—Manzanaros

A LOS BODEGUEROS

Se venden dos tinos de buen roble, nuevos y muy bien acabados.

Su cubada es de 600 á 700 cántaras de elaboración y 1.100 de cubada en líquido.

Dirigirse:
BILBAO.—Ballén, 10.—**BODEGA BILBAINA**

AZUFRE GRIS

Ensayado y empleado con excelentes resultados.

Precio: Pesetas 11 los 100 kilos en estación de Barcelona.

Dirigir los pedidos á *Hijos de José Eusebio Rochet.*—**BILBAO.**

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE
ALBERTO AHLES & C.^{IE}

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

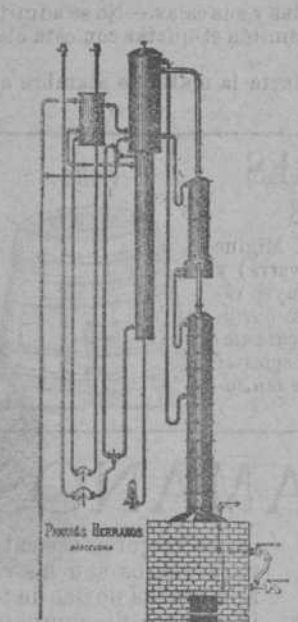
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar e injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse catálogos especiales

Enviando pesetas 1,50 en sellos de correo se remiten certificados el Catálogo general ilustrado de 1897, que consta de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, y su Suplemento de 1900 con las listas de premios de 1900.

TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H. N. - CONSTRUCTORES

[SAN PAGIANO, 16, BARCELONA]



Aparatos de destilación continua de nuestro sistema para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas y otras materias fermentadas, produciendo alcoholes del grado que se desea hasta los 96 centesimales, clase fina y sin pérdidas en las vinazas, con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares, con relación al coste en cantidad y calidad de producción, tanto a vapor como a fuego directo.

Aparatos de rectificación de nuestro sistema con regulador automático, produciendo alcoholes de 40 a 41° Cartier atemperados.

Aparato especial de nuestro sistema para la destilación de orujos con aprovechamiento de los tártaros. Se obtiene con nuestro sistema de aparato un 10 ó un 15 por 100 más de alcohol, más grados y en menos tiempo que con el sistema de calderas empleado hasta hoy, cuya cantidad de alcohol se pierde.

Alambiques especiales para vinos, cognac, anisados, licores, esencias y productos farmacéuticos.

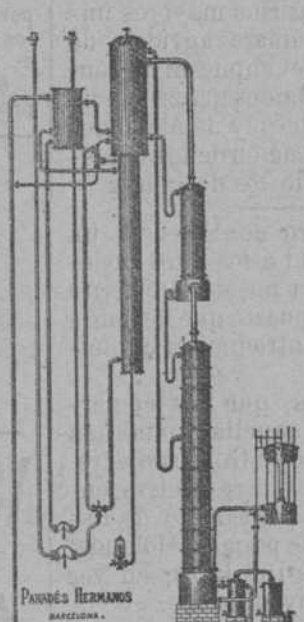
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.

Tubos de cobre de todas resistencias y calibres; instalaciones de los mismos y demás accesorios para conducción de vapor de agua y otros líquidos.

Depósitos para alcoholes, bombas y otros accesorios para fábricas de alcohol y almacenes de vinos.

Garantizamos el buen funcionamiento y solidez de todo aparato de nuestro sistema, dispuestos a facilitar a nuestros favorecedores cuantas referencias deseen de las muchas instalaciones que están funcionando.

Se envían catálogos y presupuestos gratis.



Aparato destilación continua a vapor. Producción del alcohol de 95 a 96°, 6 sean 40° Cartier.

LIBRERÍA DE LOS HIJOS DE D. J. CUESTA

Diccionario enciclopédico de agricultura, ganadería e industrias rurales, bajo la dirección de los Sres. D. M. López Martínez, D. J. Hidalgo Tablada y D. M. Prieto y Prieto, con la colaboración de los más distinguidos y reputados agrónomos y demás personas que en España y sus colonias se consagran al estudio y a la práctica de todos los ramos que con la agricultura se relacionan. Consta de ocho tomos en 4.º, con 5.756 páginas a dos columnas, de letra clara y compacta, con 2.307 excelentes grabados. Precio en rústica, 150 pesetas, y 170 en pasta, en Madrid; en provincias, 155 pesetas en rústica y 175 en pasta, remitiendo franca de porte y certificada.

Tratado práctico y simplificado de la fabricación de jabones y nociones de la fabricación de las primeras materias necesarias a esta industria; jabones de lavandera y tocador de todos los sistemas más útiles y modernos, por Manuel Llofrin, director de la gran fábrica de jabones de Aspe. Un tomo de 504 páginas, con 39 grabados, 10 pesetas en Madrid; en provincias, 10,50 pesetas. Encuadernado en tela, una peseta más.

La galvanoplastia, la electro-química y el fotograbado, por D. V. Vera. Un tomo de 200 páginas, con 38 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias. Encuadernado en tela, una peseta más.

Tratado del cultivo del olivo en España y modo de mejorarlo, por Hidalgo Tablada; 3.ª edición, año 1899, corregida y aumentada. Un tomo con 52 grabados, encuadernado en tela, 5 pesetas en Madrid y 5,50 en provincias.

CALLE DE CARRETAS, NÚMERO 9. — MADRID

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS
BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconocida la superioridad de estos Abonos en gran número de ensayos llevados a cabo por muchos agricultores y Granjas-modelo, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en la calidad como en los precios de sus acreditados e inmejorables productos, se limita por hoy a consignar que los pedidos que se la hagan pueden ser dirigidos a su domicilio social

Calle de la Lotería, 3. — BILBAO



NUEVOS ALAMBIGOS
para destilación intermitente
MIXTA O CONTINUA
APARATOS DE RECTIFICACION
DEROY FILS AINÉ
Constructores, 71 a 77 rue du Théâtre, París

GUÍA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc., y CATALOGO GENERAL enviados gratis. Se corresponde en Castellano.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DR. D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida
proveedor de la Asociación de Agricultores de España

Árboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Árboles maderables, de paseo y de adorno.—Plantas de jardinería; todo cultivado con el mayor esmero y a precios económicos.

Semillas de todas clases de plantas de flores, HORTALIZAS Y FORRAJERAS de absoluta confianza

VIDES AMERICANAS (PORTA-INJERTOS)

Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos franco-americanos y americano-americanos más acreditados, que solucionan la reconstitución del viñedo en los terrenos más difíciles donde la vid europea se cultiva.

va.—Injertos de soldadura perfecta, de variedades para elaboración de vino y de uva de mesa.—Se practican los análisis de los terrenos, gratis.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

Trigo RIETTI.—Conviene a los terrenos de clima templado. Extraordinariamente productivo.
» de Medán.—Muy rico en gluten. Recomendable para la fabricación de pastas alimenticias.
Avena unilateral de Hungría, blanca.
» de Houdan, grano gris.
» precoz de Etampes, grano negro.

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende

Se enviarán los Catálogos especiales gratis por el correo a quien los pida

NOTA. Se invita a los propietarios de fincas rurales y a los representantes de Sindicatos, Cámaras Agrícolas, Diputaciones, etc., etc., que tengan propósito de adquirir árboles o vides, se tomen la molestia de visitar los extensos viveros de este Establecimiento (excede de 80 hectáreas) para que puedan apreciar su importancia y lo esmerado de sus cultivos.

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado Giratorio sistema «PALACÍN» CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse a engaño se da a prueba.

También se remiten Catálogos a quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos a Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo, Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalan 200 pesetas.

ABONOS QUÍMICOS

Y SUS PRIMERAS MATERIAS

Roggen y C.ª, Valencia, proveedores de la Cámara Agrícola Oficial y de la Granja Experimental de Valencia, ofrecen a los señores agricultores Primeras Materias para preparar los abonos para cada cultivo con arreglo a las fórmulas generales aprobadas por la Cámara Agrícola Oficial de Valencia, publicadas en su Cartilla, y para los que no quieran preparárselos esta casa se encarga de hacerlo con la mayor economía.

Ya que las fórmulas generales de la Cartilla de la Cámara se modifican en algo según la naturaleza y caracteres especiales de cada tierra, antes de hacerse un primer ensayo de abonos invitamos a nuestros clientes nos remitan una muestra de la tierra que quieran abonar para analizarla y, según el resultado que se obtenga, daremos gustosos la fórmula más adecuada a la naturaleza de la tierra y cultivo a que se destine.

Cuantas consultas nos hagan nuestros clientes sobre abonos y su empleo tendrán cumplida e inmediata contestación.

Representando en España las más importantes casas extranjeras en Nitrato de Sosa, Sulfato de amoníaco, Superfosfatos de cal, Sales de Potasa, etc. podemos ofrecer a los señores agricultores y fabricantes de abonos los más ventajosos precios, entendiéndose siempre bajo garantía de análisis. Al efecto se invita a los compradores analicen nuestras materias al recibo de las mismas.

Químicos Consultores de la casa, Dr. D. B. Aliño, Director propietario de la Revista LA AGRICULTURA ESPAÑOLA y D. Rafael López M. Buenrostro, Catedrático de Agricultura de Albacete.

Depósitos en los principales puertos de España. Venta anual 200.000 sacos.

ROGGEN Y COMPAÑÍA.—Félix Pizcueta, núm. 1, VALENCIA

Representante en Madrid, D. MIGUEL GIMÉNEZ, calle de Génova, núm. 4

MAQUINARIA

PARA LA MOLINERÍA DE LA ACEITUNA

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA
Sistema SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables a todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse a su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

ANUARIO DEL COMERCIO

DIRECTORIO DE LAS 400.000 SEÑAS

ESPAÑA

CUBA, PUERTO RICO, FILIPINAS, ESTADOS HISPANOAMERICANOS Y PORTUGAL

Vigésimatercera edición, 1901

(BAILLY-BAILLIÈRE)

Ilustrado con los mapas de las 49 provincias de España y el de Portugal.

Premiado con Medalla de Oro en la Exposición de Matanzas 1881 y de Barcelona 1888, Medalla de Plata en la de París 1889, Gran Diploma de Honor en el Concurso Internacional de Madrid de 1890, la más alta recompensa en la Exposición de Chicago de 1893 y Medalla de Oro en la de París de 1900.

RECONOCIDO DE UTILIDAD PÚBLICA POR REALES ÓRDENES

Obra útil e indispensable para todos.
Evita pérdida de tiempo.—Tesoro para la propaganda industrial y comercial.—Este libro debe estar siempre en el bufete de toda persona, por insignificantes que sean sus negocios.

El ANUARIO DEL COMERCIO lo forman dos tomos, encuadernados en tela, de más de 1.500 páginas cada uno, y comprenden:

1.ª Parte oficial: La Familia Real, Ministerios, Cuerpos diplomáticos, Consejo de Estado, Senado, Congreso, Academias, Universidades, Institutos, etc., etc.—2.ª Indicador de Madrid por apellidos, profesiones, comercio e industrias y calles.—3.ª

ESPAÑA

por provincias, partidos judiciales, ciudades, villas ó lugares, incluyendo en cada uno: 1.ª, una descripción geográfica, histórica y estadística, con indicación de las carteras, estaciones de ferrocarriles, telégrafos, ferias, establecimientos de baños, círculos, etc.; 2.ª, la parte oficial, y 3.ª, las profesiones, comercio e industrias de todos los pueblos, con los nombres y apellidos de los que las ejercen.—4.ª, Avance de adelantos de la Península, ordenados especialmente para esta publicación.—5.ª, Cuba, Puerto Rico e Islas Filipinas, con sus administraciones, comercio e industria escritos en español e inglés.—6.ª, Estados Hispanoamericanos, divididos en América Central: Costa Rica, Guatemala, Honduras, Nicaragua, El Salvador y República Dominicana.—América del Norte: México.—América del Sur: Bolivia, Colombia, Chile, Ecuador, Paraguay, Perú, República Argentina, Uruguay, Venezuela y Curacao.—7.ª, Reino de Portugal y sus colonias.—8.ª, Sección Extranjera.—9.ª, Sección de anuncios, con índices.—10, Índice general de todas las materias que contiene el Anuario. Este índice está redactado en español, francés, alemán, inglés y portugués.—11, Índice geográfico de España, Ultramar, Estados Hispanoamericanos y Portugal.—12, Índice general.

Precio: 25 pesetas

(franco de portes).

Se halla de venta en la Librería editorial de BAILLY-BAILLIÈRE a Hijos, Plaza de Santa Ana, núm. 10, y en las principales del mundo.

DESTILERÍA

Se vende un aparato destilador alemán, en muy buen estado, que produce directamente el vino alcohol de 95°, con gran economía de combustible. Puede verse funcionando. Diríjase Agencia Cortés, Jacome-trezo, 50, MADRID.

IMPORTANTE

Gran depósito de esencias de las mejores conocidas de Alemania. Esencia de Anís tres veces rectificada, Amthol, Rom, Coñac, Ginebra y Jarabes, y otras varias a precios módicos. Toda persona puede fabricar, con poco trabajo y sin necesidad de aparatos, como la fabrican todos los que se titulan fabricantes de licoritos. Se mandan precios y fórmulas gratis.

Se necesitan representantes con buenas referencias.

Ronda, 30.—BILBAO

FRANCISCO SAMPERE

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IE}
(HARO (RIOJA))

SUCURSALES EN HUESCA (ARAGON) Y HUELVA (ANDALUCIA)

VENTA Y ADQUISICION DE PIPAS

VINOS FINOS DE RIOJA

Productos análogos.—Duración de todas las enfermedades de los vinos CLARIFICANTES, ANTIFUNGICOS, REGENERADORES

Plase catálogo de precios y diseño

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria e instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, de brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas a brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, motores de gas, Turbinas, Malacates, etc. Especialidad en prensa hidráulica y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595